

# Speisekarte DIEDRICH Wellnesshotel & SPA

Unser Lebensstil ist Genuss – unser Konzept Offenheit.

Deshalb dürfen Sie sich gerne überzeugen, wie unser Team die Küche mit Leben füllt. Besuchen Sie die Köche jederzeit, schauen Sie einfach mal in die Küche - hier ist alles selbstgemacht!

Wir legen Wert auf unprätentiöse Kochkunst, auf Wertigkeit sowie Altbewährtes und Modernes. Ein hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die Grundlage im ganzen Haus. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied. Und das Wichtigste: Wir haben einfach Spaß an Gastronomie!

Übrigens, der Name "Antons" stammt von Anton Diedrich, welcher 1898 das Haus Diedrich gründet hat. Damals wie heute erleben Sie bei uns eine ausgesprochen herzliche Gastfreundschaft: Der ungezwungene, herzliche Service erfüllt Ihnen mit Freude jeden Wunsch!

Wir freuen uns sehr darüber, dass Sie bei uns sind und wünschen guten Appetit!

## Küchenöffnungszeiten – À la carte

Unser Küchenteam nimmt Ihre Bestellungen aus dieser Karte  
montags bis samstags von 18:00 bis 21:00 Uhr  
sowie sonntags von 18:00 bis 20:00 Uhr gerne entgegen.

### Vorspeisen & Suppen

€

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet in Kräuterpesto mit Rucola, Parmesan und gerösteten Kernen	18,50
Drei gebackene Knuspergarnelen auf asiatischem Kürbissalat mit Knoblauchmayonnaise	17,50
Sugo vom Hallenberger Reh mit Wachtelspiegelei auf Pistazienpolenta	16,50
Fruchtige Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl (vegan)	7,50
Wildrahmsuppe mit Wildschinken und Croutons	7,50
Pilzbouillon (vegan)	7,50

### Salat als Hauptgericht

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette	9,00
wahlweise in oder oder	Himbeerdressing Joghurtdressing Balsamicodressing
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
	• sechs gebratene Riesengarnelen +22,00
	• kurzgebratene Rinderfiletscheiben +20,00
	• Parmaschinken +14,00
	• gebratene Putenbruststreifen +9,00
	• gebratenes Gemüse +9,00

## Alle Getränke & Weine



hotel-diedrich.de/getraenke

Frisches Hallenberger Struthwasser (mit und ohne Kohlensäure) kostenfrei.

### Fleisch & Fisch Hauptgerichte

€

Rumpsteak vom Angusrind in Kräuterbuttersoße mit Bohnengemüse und westfälischer Potthucke	34,50
Rosa gebratene Entenbrust in Feigensoße mit Butterwirsing und Kartoffelnudeln	29,50
Sauerländer Hirschragout mit Preiselbeerapfel, Rotkohl und angebratenen Serviettenknödeln	28,50
Medaillons vom Schweinefilet unter der Pumpernickelhaube auf Hallenberger Landbiersoße mit buntem Gemüse und Kartoffelkrusteln	27,00
Westfälischer Grünkohl mit Kasselerrücken und Kartoffel-Röstzwiebelpürree	25,00
Gebrautes Zanderfilet in Rote Bete-Soße mit Spaghetti und gemischtem Salatteller	23,00

### Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Pilzrisotto mit pikanter Rote Bete-Marmelade und Wan Tan Blättern (auf Wunsch vegan)	18,50
Süßkartoffelgulasch mit Kohlrabischnitzel und Fetakäse (auf Wunsch vegan ohne Käse)	17,50
Buntes Kokosmilch-Gemüsecurry mit Maronen auf Spaghetti (auf Wunsch vegan)	17,50

### Desserts

Pflaumenkompott mit Mohnschupfnudeln und Zimteis	9,50
Brombeer-Panna Cotta und Quarkbällchen auf Stachelbeerragout	9,00
Dreierlei Sorbet	6,00

### Käse

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot	12,50
---	-------

### Unverträglichkeiten

Gerne versuchen wir auf leichte Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen; sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen keine Garantie für enthaltene Allergene. Alle Preise inkl. MwSt.